

Experto Universitario

Gestión y Evaluación de
la Seguridad Alimentaria





Experto Universitario Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-gestion-evaluacion-seguridad-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 20

05

Titulación

pág. 28

01

Presentación

Los consumidores actuales son cada vez más exigentes al demandar a las empresas del sector alimentario productos de mayor calidad, beneficiosos para su salud y por supuesto, que tengan niveles de seguridad sanitario. Una concienciación sobre la relevancia de lo que se consume, que también es impulsado desde las instituciones públicas, las cuales han fijado unas normativas en pro de la inocuidad de los alimentos. Un escenario, donde el profesional de la Nutrición en continua actualización de sus conocimientos debe estar al día. Por esta razón, nace este programa 100% online, que aporta al especialista las últimas novedades sobre las técnicas de higiene, la implantación de sistema de control en el sector y la normativa vigente. Todo ello además, mediante un contenido multimedia innovador al que tendrá acceso las 24 horas del día desde un ordenador con conexión a internet.



“

Gracias a este Experto Universitario 100% online podrás conocer los últimos avances en la Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria”

Hoy en día, la seguridad alimentaria y la preocupación por una nutrición adecuada, está ganando mayor relevancia en la sociedad. Además, desde los propios organismos públicos se exige a las empresas del sector el cumplimiento de los estándares de calidad y la prevención de enfermedades procedente de los alimentos.

Así, las medidas de higiene aplicadas en las fases de elaboración y distribución del producto, hasta el consumo final del mismo por parte de las personas son claves. Un proceso, que requiere además de un conocimiento profundo y actualizado sobre la evaluación y minimización de riesgos. Es por ello, por lo que TECH ha diseñado este Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria, en el cual se ofrece al profesional de la Nutrición, la información más actual en este ámbito.

Para ello, el especialista dispone de material didáctico innovador, que le permitirá ahondar fácilmente en los últimos sistemas de control aplicados en la Industria Alimentaria, especialmente atendiendo a la trazabilidad, la implementación de métodos de calidad y la protección del consumidor. Además, el sistema *Relearning*, le permitirá avanzar de un modo mucho más ágil por el contenido de esta titulación universitaria.

Esta institución ofrece así una excelente oportunidad para que el nutricionista consiga estar al día en este ámbito, además de forma cómoda y flexible. Y es que tan solo necesita de un dispositivo electrónico (ordenador, Tablet o móvil) con conexión a internet para poder acceder al temario alojado en el Campus Virtual. Asimismo, el alumnado cuenta con la libertad para distribuir la carga lectiva acorde a sus necesidades, lo que le permite compatibilizar perfectamente una titulación universitaria con sus responsabilidades profesionales y/o personales.

Este **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Tecnología de Alimentos
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ♦ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Una titulación que te llevará a estar al día de la efectividad de la implantación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la restauración”

“

Estas ante una titulación sin presencialidad, ni clases con horarios fijos y compatible con las exigencias más altas”

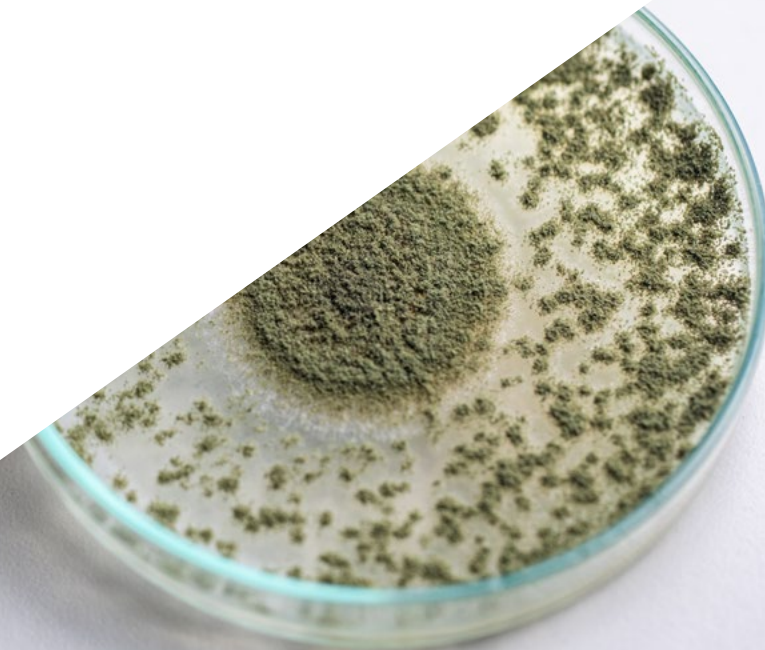
El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Profundiza con este Experto Universitario en los procesos más efectivos en la gestión de incidencias, retirada, recuperación de producto y reclamaciones de cliente.

Accede fácilmente desde cualquier dispositivo con conexión a internet al Campus Virtual donde encontrarás los requisitos exigidos por la norma de gestión de inocuidad alimentaria.



02 Objetivos

En el transcurso de este Experto Universitario, el profesional de la Nutrición conseguirá estar al tanto de las últimas novedades sobre la Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria. Todo ello gracias a los vídeo resúmenes, los vídeos en detalle o lecturas complementarias de este programa, que le llevará a ahondar en la gestión de la trazabilidad de alimentos, los sistemas de control de calidad o la puesta en marcha del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.).





“

En tan solo 6 meses podrás obtener la información más reciente sobre la Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria”

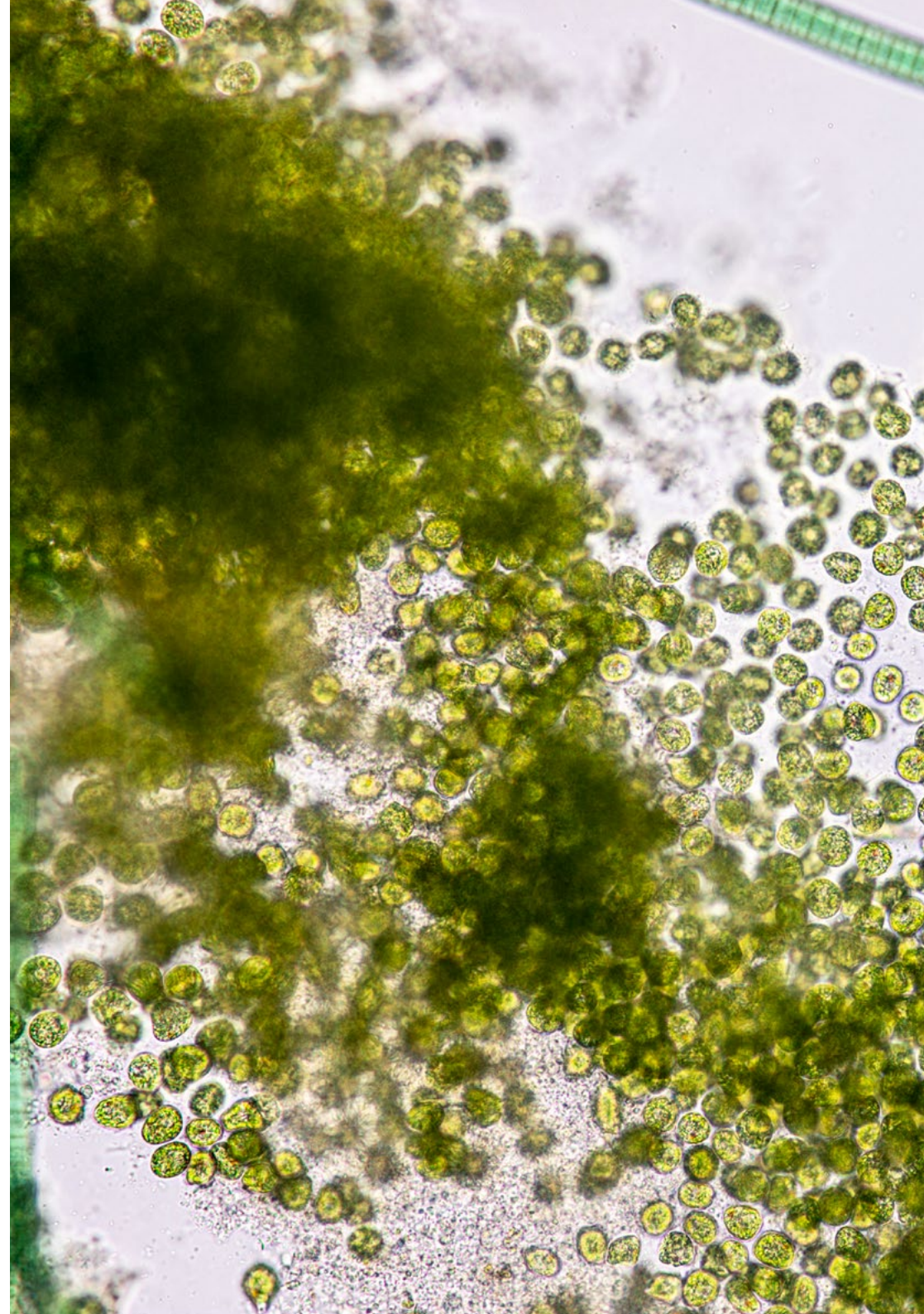


Objetivos generales

- Controlar los aspectos matemáticos, estadístico y económicos que envuelven a las empresas alimentarias
- Analizar las tendencias en la producción y consumo de alimentos
- Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos



Una opción académica que te aporta simulaciones de casos de estudio con los que podrás estar al día sobre las claves en la evaluación de la seguridad alimentaria”





Objetivos específicos

Módulo 1. Higiene y Seguridad Alimentaria

- ♦ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
- ♦ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
- ♦ Elaborar e implementar para una empresa alimentaria y de restauración colectiva, sistemas de control de calidad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Planes Generales de Higiene)

Módulo 2. Gestión y Calidad Alimentaria

- ♦ Diseñar y evaluar herramientas que permitan una gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de proteger la salud pública
- ♦ Identificar e interpretar los requisitos de la norma de gestión de inocuidad alimentaria (UNE EN ISO 22000) para su posterior aplicación y evaluación en operadores de la cadena alimentaria
- ♦ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos
- ♦ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- ♦ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- ♦ Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria

Módulo 3. Evaluación de la seguridad alimentaria

- ♦ Validar, verificar y auditar los sistemas de control de la seguridad alimentaria
- ♦ Conocer y describir los principios básicos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.)
- ♦ Conocer y comprender el funcionamiento del plan A.P.P.C.C. y su aplicación en las diferentes industrias alimentarias
- ♦ Identificar y conocer las características higiénicas de los grupos de alimentos de origen animal, vegetal y alimentos transformados

03

Estructura y contenido

TECH, en su máxima de ofrecer a todo su alumnado una enseñanza de calidad, reúne a los especialistas más relevantes del sector para que ofrezca la información más destacada y actual. Es por ello, por lo que el profesional de la Nutrición, que curse esta titulación, obtendrá el conocimiento más actualizado sobre las técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos o las medidas preventivas y de higiene más efectivas de los procesos en la Industria Alimentaria. Además, el sistema *Relearning*, basado en la reiteración de contenido, le permitirá reducir las largas horas de estudio tan frecuentes en otros métodos de enseñanza.





“

Un plan de estudio que te adentrará en las últimas medidas de seguridad alimentaria aplicadas en la Industria atendiendo a la norma internacional vigente”

Módulo 1. Higiene y Seguridad Alimentaria

- 1.1. Introducción a la seguridad alimentaria
 - 1.1.1. Concepto de higiene y seguridad alimentaria
 - 1.1.1.1. Evolución histórica. Importancia actual
 - 1.1.1.2. Objetivos y estrategias en política de seguridad alimentaria mundiales
 - 1.1.2. Programas específicos de aseguramiento de la calidad alimentaria
 - 1.1.3. La seguridad alimentaria a nivel del consumidor
 - 1.1.4. Trazabilidad. Concepto y aplicación en la industria alimentaria
- 1.2. Sistemas de autocontrol en el sector alimentario
 - 1.2.1. Planes generales de higiene (PGH)
 - 1.2.1.1. Objetivos e importancia actual
 - 1.2.1.2. Principios básicos y Bases para su implantación en las empresas alimentarias
 - 1.2.2. Manipulación de alimentos
 - 1.2.3. Medidas preventivas e higiene de los procesos en la industria alimentaria y en restauración
- 1.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.)
 - 1.3.1. Principios generales del sistema A.P.P.C.C.
 - 1.3.2. Diseño y verificación del diagrama de flujo
 - 1.3.3. Sistemas de evaluación de riesgos y sistemas de valoración de peligros
 - 1.3.4. Implantación de sistemas de control, límites críticos, medidas correctoras y sistemas de verificación
 - 1.3.5. Desarrollo de un cuadro de gestión y su aplicación en la industria alimentaria
- 1.4. Planes específicos en industria alimentaria
 - 1.4.1. Plan de formación de manipuladores
 - 1.4.1.1. Ejecución del Plan de Formación. Tipos de actividades formativas
 - 1.4.1.2. Metodología de la formación
 - 1.4.1.3. Seguimiento, vigilancia y medidas correctoras
 - 1.4.1.4. Verificación del plan
 - 1.4.2. Plan de homologación de proveedores
 - 1.4.2.1. Procedimientos de control, de verificación y acciones correctoras de un Plan de Homologación
 - 1.4.2.2. Higiene del Transporte de mercancías
 - 1.4.2.3. Estándares de Higiene en la Recepción de alimentos frescos, manufacturados, no perecederos, envasados y otros
- 1.4.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 1.4.3.1. Los biofilms y su repercusión en la seguridad alimentaria
 - 1.4.3.2. Métodos de limpieza y desinfección
 - 1.4.3.3. Tipos de detergentes y desinfección
 - 1.4.3.4. Sistemas de control y verificación del plan de limpieza y desinfección
- 1.5. La trazabilidad en industria alimentaria
 - 1.5.1. Introducción a la trazabilidad
 - 1.5.1.1. Antecedentes al sistema de trazabilidad
 - 1.5.1.2. Concepto de Trazabilidad
 - 1.5.1.3. Tipos de Trazabilidad
 - 1.5.1.4. Ventajas de la Trazabilidad
 - 1.5.2. Implantación del Plan de Trazabilidad
 - 1.5.2.1. Introducción
 - 1.5.2.2. Etapas previas
 - 1.5.2.3. Plan de Trazabilidad
 - 1.5.2.4. Sistema de Identificación del producto
 - 1.5.2.5. Métodos de comprobación del sistema
 - 1.5.3. Herramientas para la Identificación de productos
 - 1.5.3.1. Herramientas manuales
 - 1.5.3.2. Herramientas automatizadas
 - 1.5.3.2.1. Código de Barras EAN
 - 1.5.3.2.2. RFID// EPC
 - 1.5.4. Registros
 - 1.5.4.1. Registro identificación de materias primas y otros materiales
 - 1.5.4.2. Registro de procesados de los alimentos
 - 1.5.4.3. Registro de identificación del producto final
 - 1.5.4.4. Registro de los resultados de las comprobaciones realizadas
 - 1.5.4.5. Periodo de mantenimiento de los registros
 - 1.5.5. Gestión de incidencias, retirada y recuperación de producto y reclamaciones de clientes
- 1.6. Almacenamiento de mercancías y control de producto envasado
 - 1.6.1. Estándares de higiene del almacén seco de productos
 - 1.6.2. Mantenimiento en caliente: políticas de cocción y recalentamiento y estándares de higiene
 - 1.6.3. Registros de validación de los sistemas de almacenamiento y calibración de termómetros

- 1.6.4. El envasado de alimentos y su aplicación en seguridad alimentaria
 - 1.6.4.1. Garantías sanitarias y durabilidad de los alimentos en condiciones óptimas según la tecnología de envasado
 - 1.6.4.2. Envases alimentarios y contaminación ambiental
- 1.7. Técnicas analíticas e instrumentales en el control de calidad de procesos y productos
 - 1.7.1. Laboratorio alimentario
 - 1.7.2. Control oficial de la cadena agroalimentaria
 - 1.7.2.1. PNCPA de la cadena agroalimentaria
 - 1.7.2.2. Autoridades competentes
 - 1.7.3. Métodos de análisis alimentarios
 - 1.7.3.1. Métodos de análisis en cereales
 - 1.7.3.2. Métodos de análisis de fertilizantes, de residuos de productos fitosanitarios y veterinarios
 - 1.7.3.3. Métodos de análisis de productos alimenticios
 - 1.7.3.4. Métodos de análisis de productos cárnicos
 - 1.7.3.5. Métodos de análisis de materias grasas
 - 1.7.3.6. Métodos de análisis de productos lácteos
 - 1.7.3.7. Métodos de análisis de vinos, zumos y mostos
 - 1.7.3.8. Métodos de análisis de productos de la pesca
 - 1.7.4. Técnicas de análisis nutricional
 - 1.7.4.1. Determinación de proteínas
 - 1.7.4.2. Determinación de carbohidratos
 - 1.7.4.3. Determinación de grasas
 - 1.7.4.4. Determinación de cenizas
- 1.8. Gestión de la inocuidad de alimentos
 - 1.8.1. Principios y gestión de la inocuidad alimentaria
 - 1.8.1.1. El concepto de peligro
 - 1.8.1.2. El concepto de riesgo
 - 1.8.1.3. La evaluación de riesgos
 - 1.8.2. Peligros Físicos
 - 1.8.2.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros físicos en alimentos
 - 1.8.2.2. Métodos de control de peligros físicos
 - 1.8.3. Peligros químicos
 - 1.8.3.1. Conceptos y consideraciones sobre peligros químicos en alimentos
 - 1.8.3.2. Peligros químicos naturalmente presentes en los alimentos
 - 1.8.3.3. Peligros asociados a químicos añadidos intencionalmente a los alimentos
 - 1.8.3.4. Peligros químicos añadidos incidental o inintencionalmente
 - 1.8.3.5. Métodos de control de peligros químicos
 - 1.8.3.6. Alergénicos en alimentos
 - 1.8.4. Conceptos y consideraciones sobre peligros biológicos en alimentos
 - 1.8.4.2. Peligros de origen microbiano
 - 1.8.4.3. Peligros biológicos no microbianos
 - 1.8.4.4. Métodos de control de peligros biológicos
 - 1.8.5. Buenas prácticas de manufactura (BPM)
 - 1.8.5.1. Antecedentes
 - 1.8.5.2. Alcance
 - 1.8.5.3. Las BPM en un sistema de gestión de la inocuidad
- 1.9. Validación de nuevos métodos y tecnología
 - 1.9.1. Validación de procesos y métodos
 - 1.9.1.1. Soporte documental
 - 1.9.1.2. Validación de técnicas de análisis
 - 1.9.1.3. Plan de muestreo de validación
 - 1.9.1.4. Sesgo y precisión del método
 - 1.9.1.5. Determinar la incertidumbre
 - 1.9.2. Métodos de validación
 - 1.9.2.1. Etapas de validación de métodos
 - 1.9.2.2. Tipos de procesos de validación, enfoques
 - 1.9.2.3. Informes de validación, resumen de datos obtenidos
 - 1.9.3. Análisis de causas
 - 1.9.3.1. Métodos cualitativos: causa-efecto y árbol causa-raíz
 - 1.9.3.2. Métodos cuantitativos: Diagrama de Pareto y gráficas de dispersión
 - 1.9.4. Auditorías internas del sistema de autocontrol
 - 1.9.4.1. Auditores competentes
 - 1.9.4.2. Programa y plan de auditorías
 - 1.9.4.3. Alcance de la auditoría
 - 1.9.4.4. Documentos de referencia

- 1.10. Mantenimiento de la cadena del frío
 - 1.10.1. La línea fría y su repercusión en la seguridad alimentaria
 - 1.10.2. Directrices en un servicio de restauración para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC en la línea fría completa
 - 1.10.3. Identificación de peligros asociados a la línea fría

Módulo 2. Gestión y Calidad Alimentaria

- 2.1. Seguridad alimentaria y protección del consumidor
 - 2.1.1. Definición y conceptos básicos
 - 2.1.2. Evolución de la calidad y seguridad alimentaria
 - 2.1.3. Situación en los países en vías de desarrollo y en países desarrollados
 - 2.1.4. Organismos y autoridades claves para la seguridad alimentaria: estructuras y funciones
 - 2.1.5. El fraude alimentario y los bulos en alimentación: papel de los medios de comunicación
- 2.2. Instalaciones, locales y equipos
 - 2.2.1. Selección del emplazamiento: diseño y construcción y materiales
 - 2.2.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 2.2.3. Normativa aplicable
- 2.3. Plan de limpieza y desinfección (L + D)
 - 2.3.1. Componentes de la suciedad
 - 2.3.2. Detergentes y desinfectantes: composición y funciones
 - 2.3.3. Etapas de la limpieza y desinfección
 - 2.3.4. Programa de limpieza y desinfección
 - 2.3.5. Normativa vigente
- 2.4. Control de Plagas
 - 2.4.1. Desratización y desinsectación (Plan D + D)
 - 2.4.2. Plagas asociadas a la cadena alimentaria
 - 2.4.3. Medias preventivas para el control de plagas
 - 2.4.3.1. Trampas y cebos para mamíferos e insectos de tierra
 - 2.4.3.2. Trampas y cebos para insectos voladores
- 2.5. Plan de trazabilidad y buenas prácticas de manipulación (GMP)
 - 2.5.1. Estructura de un plan de trazabilidad
 - 2.5.2. Normativa vigente asociada a trazabilidad
 - 2.5.3. GMP asociada a la elaboración de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que deben cumplir
 - 2.5.3.3. Planes formativos de higiene
- 2.6. Elementos en la gestión de la seguridad alimentaria
 - 2.6.1. El agua como elemento imprescindible en la cadena alimentaria
 - 2.6.2. Agentes biológicos y químicos asociados con el agua
 - 2.6.3. Elementos cuantificables en la calidad y seguridad y uso del agua
 - 2.6.4. Homologación de proveedores
 - 2.6.4.1. Plan de control de proveedores
 - 2.6.4.2. Normativa vigente asociada
 - 2.6.5. Etiquetado de alimentos
 - 2.6.5.1. Información al consumidor y etiquetado de alérgenos
 - 2.6.5.2. Etiquetado de organismos modificados genéticamente
- 2.7. Crisis alimentarias y políticas asociadas
 - 2.7.1. Factores desencadenantes de una crisis alimentaria
 - 2.7.2. Alcance, gestión y respuesta ante la crisis de seguridad alimentaria
 - 2.7.3. Sistemas de comunicación de alertas
 - 2.7.4. Políticas y estrategias para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- 2.8. Diseño del plan A.P.P.C.C.
 - 2.8.1. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos
 - 2.8.2. Compromiso de la dirección
 - 2.8.3. Configuración del equipo A.P.P.C.C.
 - 2.8.4. Descripción del producto e identificación de su uso intencionado
 - 2.8.5. Diagramas de flujo
- 2.9. Desarrollo del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.1. Caracterización de los puntos de control críticos (PCC)
 - 2.9.2. Los siete principios básicos del plan A.P.P.C.C.
 - 2.9.2.1. Identificación y análisis de peligros
 - 2.9.2.2. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados
 - 2.9.2.3. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)
 - 2.9.2.4. Caracterización de los puntos de control crítico
 - 2.9.2.5. Establecimiento de los límites críticos
 - 2.9.2.6. Determinación de acciones correctivas
 - 2.9.2.7. Verificación del sistema A.P.P.C.C.

- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Principios de la ISO 22000
 - 2.10.2. Objeto y campo de aplicación
 - 2.10.3. Situación en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria
 - 2.10.4. Requisitos para su aplicación
 - 2.10.5. Política de gestión de inocuidad alimentaria

Módulo 3. Evaluación de la Seguridad Alimentaria

- 3.1. Evaluación de la seguridad alimentaria
 - 3.1.1. Definición de términos. Principales conceptos relacionados
 - 3.1.2. Antecedentes históricos de la seguridad alimentaria
 - 3.1.3. Organismos encargados de gestionar la seguridad alimentaria
- 3.2. Plan A.P.P.C.C.
 - 3.2.1. Requisitos previos a su implantación
 - 3.2.2. Componentes del sistema APPCC
 - 3.2.2.1. Análisis de los peligros
 - 3.2.2.2. Identificación de los puntos críticos
 - 3.2.2.3. Especificación de criterios de control. Monitorización
 - 3.2.2.4. Medidas correctoras
 - 3.2.2.5. Verificación del plan
 - 3.2.2.6. Registro de datos
- 3.3. Higiene de la carne y productos cárnicos
 - 3.3.1. Productos cárnicos frescos
 - 3.3.2. Productos cárnicos crudos curados
 - 3.3.3. Productos cárnicos tratados por el calor
 - 3.3.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.4. Higiene del pescado y productos derivados
 - 3.4.1. Pescados, Moluscos y Crustáceos
 - 3.4.2. Productos de la pesca transformados
 - 3.4.3. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.5. Características higiénicas de la leche y derivados lácteos
 - 3.5.1. Características higiénicas de la leche cruda y tratada térmicamente
 - 3.5.2. Características higiénicas de la leche concentrada y deshidratada
 - 3.5.3. Características higiénicas de derivados lácteos
 - 3.5.4. Aplicación de sistemas APPCC

- 3.6. Características higiénicas de otros productos de origen animal
 - 3.6.1. Huevos y ovoproductos
 - 3.6.2. Miel
 - 3.6.3. Grasa y aceites
 - 3.6.4. Aplicación del sistema A.P.P.C.C.
- 3.7. Características higiénicas de frutas y hortalizas
 - 3.7.1. Frutas y hortalizas frescas, derivados de frutas y hortalizas
 - 3.7.2. Frutos secos
 - 3.7.3. Aceites vegetales
 - 3.7.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.8. Características higiénicas de legumbres y cereales
 - 3.8.1. Legumbres y cereales
 - 3.8.2. Productos derivados de las legumbres: harinas, pan, pastas
 - 3.8.3. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.9. Características higiénicas de aguas y bebidas
 - 3.9.1. Agua potable y refrescos
 - 3.9.2. Bebidas estimulantes
 - 3.9.3. Bebidas alcohólicas
 - 3.9.4. Aplicación de sistemas APPCC
- 3.10. Características higiénicas de otros productos alimenticios
 - 3.10.1. Turrónes
 - 3.10.2. Platos preparados
 - 3.10.3. Alimentos destinados a la población infantil
 - 3.10.4. Aplicación de sistemas APPCC



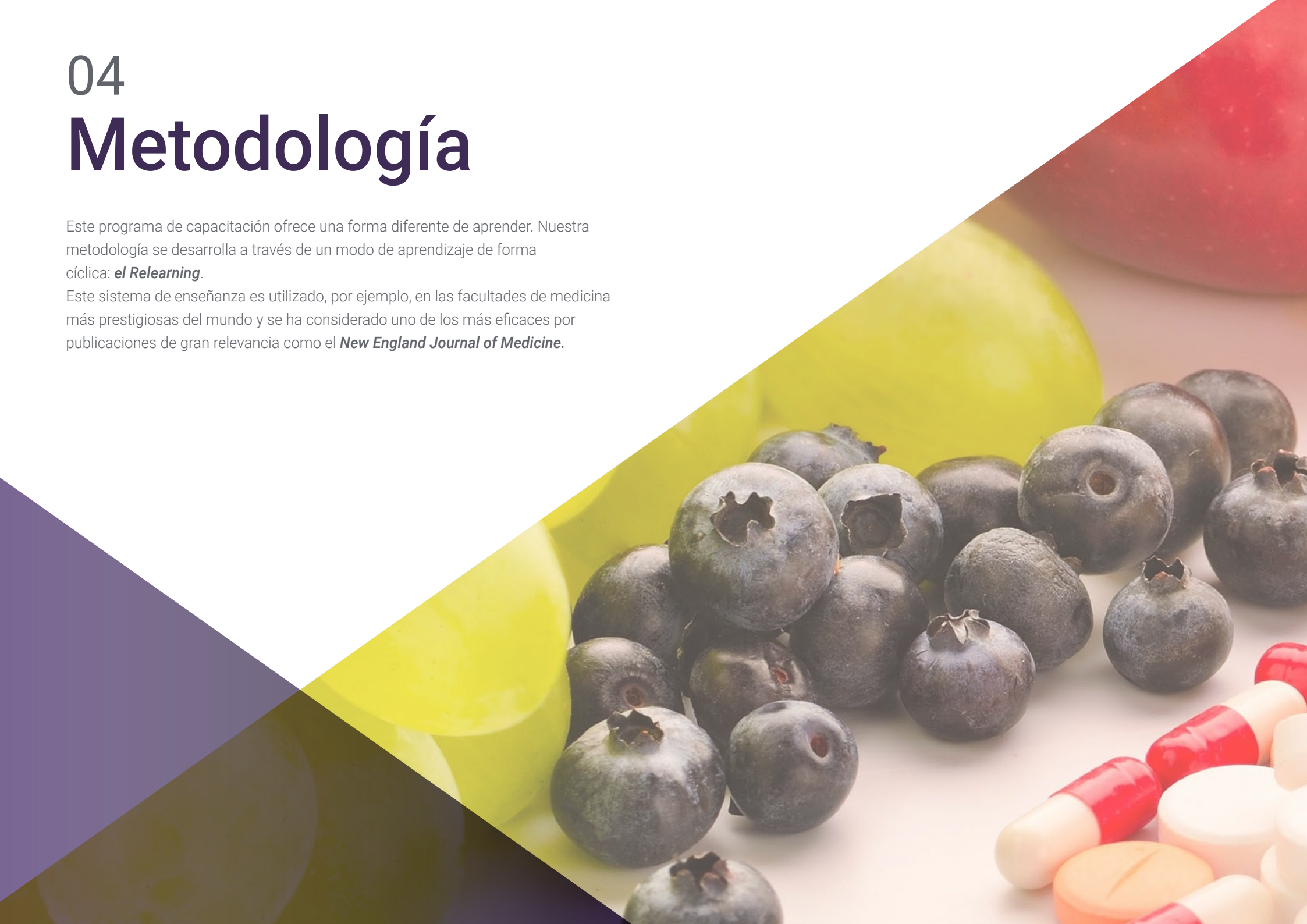
Esta titulación 100% online te permitirá actualizar tus conocimientos sobre las técnicas de análisis nutricional”

04

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el **New England Journal of Medicine**.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.

Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



05

Titulación

El Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Experto universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua del profesional y aporta un alto valor curricular universitario a su formación, y es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Título: **Experto Universitario en Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria**

ECTS: **18**

N.º Horas Oficiales: **450 h.**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención con un coste adicional.



Experto Universitario
Gestión y Evaluación de
la Seguridad Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Gestión y Evaluación de
la Seguridad Alimentaria

